D **Bedienungsanleitung Heißluftofen**

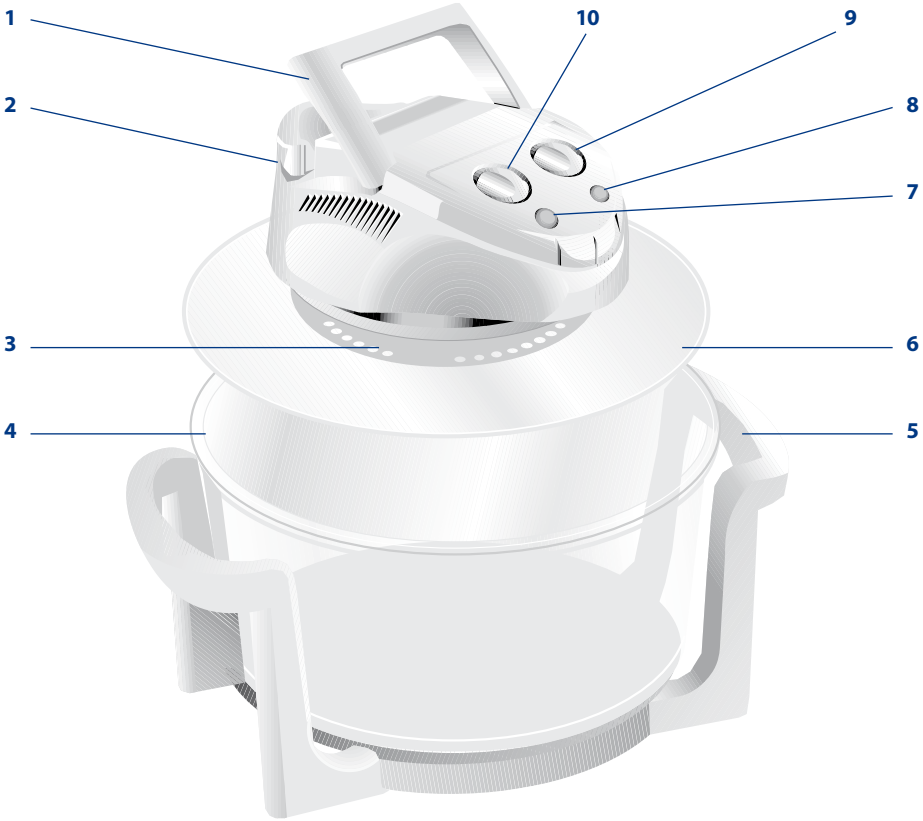
BHG 206

BIELMEIER®

D INHALT

Teile Ihres Heißluftofens 3
Eine Kochgeschichte 5
- Eine neue Generation des Kochens
- Ein gesünderer Lebensstil

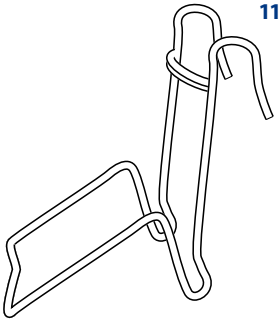
Wichtige Sicherheitshinweise 6
Technische Daten 7
Vor der ersten Inbetriebnahme 8
Inbetriebnahme 8
Funktionen der Zubehörteile 9
Auftau-Funktion 9
Reinigung und Selbstreinigungsfunktion 9
Kochzeiten-Tabelle 10
Rezepte 11
Garantie 15



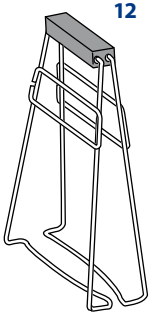
D

1 Sicherheitsgriff
2 Netzanschlussbuchse
3 Heizelement
4 Glasschüssel
5 Schüsselhalter
6 Glasdeckel
7 Betriebsanzeige (BETRIEB)
8 Temperaturanzeige (HEIZUNG)
9 Temperaturregler (TEMPERATUR)
10 Zeitwahlschalter (ZEIT)
11 Deckelhalter
12 Vielzweckzange
13 Netzkabel mit Netzstecker
14 niedriger Aufsatz
15 hoher Aufsatz
16 Dämpfaufsatz
17 Erweiterungsring

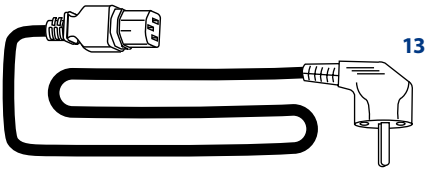
11



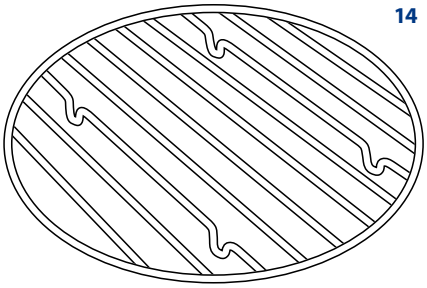
12



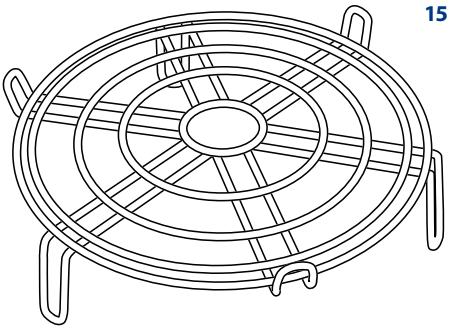
13



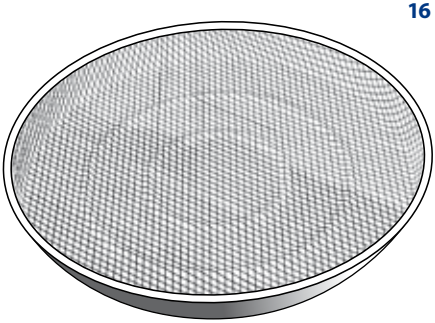
14



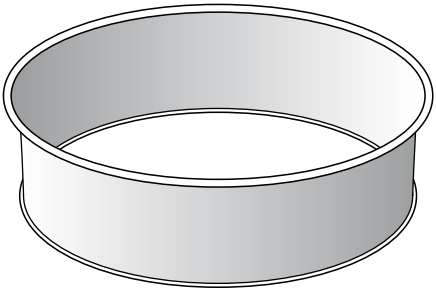
15



16



17



EINE KOCHGESCHICHTE…

EINE NEUE GENERATION DES KOCHENS

Mit dem BIELMEIER Heißluftofen können Sie köstliches, gesundes Essen in weniger als der halben Zeit der traditionellen Methoden zubereiten. Unser revolutionärer Angriff auf bestimmte zeitraubende Kochmethoden ermöglicht hervorragende Ergebnisse.

Berufsmäßige Köche haben lange erkannt, dass sie den traditionellen Backofen verbessern könnten, da dieser mithilfe eines Lüfters gart, um die Zirkulation der heißen Luft im Backofen zu beschleunigen. Dieser Lüfter ist in der Regel auf einer Seite des Metallgehäuses eingebaut.

Der BIELMEIER Heißluftofen verbessert den traditionellen Backofen in folgender Weise:

- Der BIELMEIER Heißtluftofen ist aus Glas und nicht aus Metall hergestellt. Somit haben Sie die Möglichkeit den Garprozess von allen Seiten zu beobachten.
- Der BIELMEIER Heißluftofen ist eine runde Schüssel, kombiniert mit einem Lüfter, der in den Deckel eingebaut ist. Somit zirkulieren heiße Luftströmungen über die Speisen, an den Schüsselseiten und dann zurück zum Lüfter. Diese ständig zirkulierende, kontrolliert erhitzte Luft gart und bräunt die Speisen schnell und gründlich.
- Wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch auf dem niedrigen Aufsatz gegart werden, können Fette und Öle von den Speisen abgeschieden und in der Glasschüssel aufgefangen werden. Ihre Speisen werden dadurch leichter und nahrhafter.

Weitere Vorteile des BIELMEIER Heißluftofens sind:

- Sie können mit dem BIELMEIER Heißluftofen braten, kochen und dämpfen.
- Das Garen auf zwei Ebenen gestattet Ihnen, eine ganze Mahlzeit gleichzeitig zu zubereiten.

  Fleisch und Geflügel wird von allen Seiten braun und knusprig, innen bleibt es aber zart und saftig. Knusprige und goldbraune Bratkartoffeln erhalten Sie, wenn Sie Kartoffelscheiben unter Zugabe von etwas Öl „luftbraten".
- Leicht zu bedienen: Sie müssen einfach nur Zeit und Temperatur einstellen.
- Heiße Luft zirkuliert um die Speisen, deshalb werden sie gleichmäßig gegart.
- Umluftgebackener Teig geht höher auf.
- Dieser Heißluftofen benötigt bis zu 60 % weniger Energie als Ihr konventioneller Backofen.
- Der BIELMEIER Heißluftofen taut Tiefkühlkost schneller auf.
- Der BIELMEIER Heißluftofen hat einen eingebauten Reinigungskreislauf.

All diese Vorteile – und es wird zwei bis dreimal schneller gekocht als in einem Standardbackofen! Das ist es, warum der BIELMEIER Heißluftofen „eine neue Kochgeneration" darstellt.

EIN GESÜNDERER LEBENSSTIL

Mit dem BIELMEIER Heißluftofen kochen Sie immer mit heißer Luft (trockenes Braten). Da die Speisen dabei auf einem Aufsatz liegen, kann überflüssiges Fett abgeschieden werden. Dies führt zu weniger Kalorien, Fett und Cholesterin.

Sie werden feststellen, dass es mit dem BIELMEIER Heißluftofen nicht notwendig ist Fett, Öl, Butter oder Margarine bei den meisten Rezepten hinzuzufügen. Jedoch können Sie dies tun, falls Sie es wünschen.

Wir empfehlen für Ihre Gesundheit:

- eine ausgewogene Ernährung,
- weniger Fette, Soßen, Zucker und Süßes,
- viel frisches Obst und Gemüse,
- jeden Tag viel Wasser trinken – kaum Alkohol,
- weniger Fertiggerichte, bevorzugen Sie stattdessen mehr frische Lebensmittel,
- weniger auf einmal, aber regelmäßig essen,
- Salz sparsam benutzen,
- Ihre Speisen so oft wie möglich mit Heißluft garen.

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT, DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG DES GERÄTES.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.
- Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 89/336/EWG für elektromagnetische Verträglichkeit und 76/23/EWG für die Sicherheit.
- Beachten Sie sämtliche in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Sicherheitshinweise.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Reparaturen an Elektrogeräten sind nur von Fachkräften durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Ziehen Sie vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Zubehörteilen, vor dem Bewegen sowie vor jeder Reinigung den Netzstecker **(13)**. Ziehen Sie stets am Netzstecker **(13)** – niemals am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker **(13)** auch bei längerer Abwesenheit und während eines Gewitters, um Schäden durch Blitzschlag zu vermeiden. Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Ihr Elektroinstallateur kann Ihnen hierzu nähere Auskünfte erteilen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker **(13)**.
- Tauchen Sie das Heizelement **(3)** nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker **(13)** nicht mit feuchten oder nassen Händen an.
- Lassen Sie Ihr Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern – Unfallgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel **(13)** oder der Netzstecker **(13)** beschädigt ist, oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt sein sollte. Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel bzw. einen beschädigten Netzstecker nur von einem qualifizierten Fachmann austauschen.
- Das Gerät eignet sich nur für den Gebrauch im privaten Haushalt und nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen, wärmebeständigen Fläche, nicht in die Nähe von Wärmequellen (z. B. Ofen) und Gasflammen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass dieses für die entsprechende Leistung geeignet ist.
- Verlegen Sie das Netzkabel **(13)** und ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann. Vermeiden Sie Beschädigungen des Kabels, indem Sie es von heißen Oberflächen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Verwenden Sie ausschließlich Original- bzw. vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß! Fassen Sie es nur mit Kochhandschuhen und nur am Schüsselhalter **(5)** bzw. Sicherheitsgriff **(1)** an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Halten Sie den Glasdeckel **(6)** und andere heiße Teile des Gerätes von hitzeempfindlichen bzw. entzündlichen Materialien (z. B. Papier, Holz oder Vorhänge / Gardienen) fern. Legen Sie den Glasdeckel **(6)** im Deckelhalter **(11)** ab.

- Platzieren Sie das Gerät in einem Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten.
- Vorsicht! Aus den Lüftungsöffnungen am Gerät tritt während des Betriebes heißer Wasserdampf aus.
- Gehen Sie beim Öffnen des Gerätes mit äußerster Vorsicht vor.
- Vermeiden Sie rasche Temperaturänderungen, z. B. durch Abspülen der heißen Glasschüssel **(4)** mit kaltem Wasser. Es besteht Glasbruchgefahr!

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsleistung	1350 Watt
Gewicht (netto / brutto)	7,5 kg / 9,5 kg
Abmessung (H x B x T)	ca. 32 x 33 x 42 cm
Durchmesser Schüssel	ca. 30,5 cm
Tiefe der Schüssel (mit Erweiterungsring)	ca. 16,7 cm ca. 25,7 cm
Fassungsvermögen (mit Erweiterungsring)	ca. 11,5 Liter ca. 15 Liter
Kochtemperaturen	65 °C bis 250 °C

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker **(13)** gezogen ist und reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich (siehe „Reinigung").

Setzen Sie den Glasdeckel **(6)** auf die Glasschüssel **(4)** und klappen Sie den Sicherheitsgriff herunter.

Verbinden Sie das Netzkabel **(13)** mit der Netzanschlussbuchse **(2)** am Glasdeckel **(6)** und einer entsprechenden Steckdose.

Wählen Sie mit dem Temperaturwahlschalter TEMPERATUR **(9)** die höchste Temperatur (250 °C) und stellen Sie den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf eine Betriebszeit von 5 Minuten ein.

Lassen Sie das Gerät nach Ablauf der 5 Minuten Betriebszeit für mindestens 15 Minuten abkühlen und nehmen Sie dann den Glasdeckel **(6)** von der Glasschüssel **(4)** ab.

Reinigen Sie das Innere der Glasschüssel **(4)** nochmals mit einem feuchten Tuch. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

INBETRIEBNAHME

- Verbinden Sie das Netzkabel **(13)** mit der Netzanschlussbuchse **(2)** und einer entsprechenden Steckdose.
- Setzen Sie – falls nicht anders in den nachfolgenden Kochrezepten oder der Tabelle angegeben – den niedrigen Aufsatz **(14)** in die Glasschüssel **(4)** ein und legen Sie das Gargut auf den Aufsatz.

  Hinweis: Wenn Sie eine komplette Mahlzeit kochen möchten, können Sie mit 2 Ebenen arbeiten: Einen Teil der Mahlzeit (z. B. das Gemüse) geben Sie auf den Dämpf- **(16)** bzw. niedrigen Aufsatz **(14)**, den anderen Teil der Mahlzeit (z. B. Fleisch) auf den hohen Aufsatz **(15)**.

  Bitte beachten Sie, dass verschiedene Lebensmittel unterschiedlich lange Garzeiten haben. Geben Sie zuerst die Speisen mit der längsten Garzeit in die Glasschüssel auf den niedrigen Aufsatz **(14)**. Später beim Kochvorgang setzen Sie den hohen Aufsatz **(15)** in die Schüssel ein und geben das nächste Gargut darauf.

  Achten Sie beim Einlegen der Speisen bitte darauf, dass zwischen den Speisen zum Rand der Glasschüssel **(4)** ein Mindestabstand von ca. 1,5 cm verbleibt, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Nur so können Ihre Speisen gleichmäßig gegart werden.
- Setzen Sie den Glasdeckel **(6)** auf die Glasschüssel **(4)** auf und klappen Sie den Sicherheitsgriff **(1)** herunter. Ist der Sicherheitsgriff **(1)** oben, lässt sich das Gerät nicht einschalten.
- Wählen Sie nun mit dem Temperaturwahlschalter TEMPERATUR **(9)** die gewünschte Temperatur (max. 250 °C) und stellen Sie den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf die gewünschte Betriebsdauer (max. 60 Minuten) ein. Die grüne Betriebsanzeige BETRIEB **(7)** und die gelbe Temperaturanzeige HEIZUNG **(8)** leuchten auf. **Bei Erreichen der gewählten Temperatur erlischt die Temperaturanzeige HEIZUNG (8) – ebenso das Halogenheizelement (3) und somit die Innenbeleuchtung.**

  Hinweis: Entnehmen Sie die vom Hersteller empfohlene Garzeit und Temperatur bitte den nachfolgenden Rezepten und der Kochzeiten-Tabelle. Die angegebenen Zeiten und Temperaturen dienen jedoch lediglich als Orientierungshilfe. Sie können Betriebszeit und Temperatur auch noch während des Garvorgangs verändern.

  Achtung! Nehmen Sie den Glasdeckel **(6)** nicht unnötig während des Garvorgangs ab, da hierdurch unnötig Energie verloren geht.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Die Betriebsanzeige BETRIEB **(7)** erlischt. Nehmen Sie unter Zuhilfenahme von Kochhandschuhen den Glasdeckel **(6)** von der Glasschüssel **(4)** ab und platzieren Sie ihn im Deckelhalter **(11)**. Entnehmen Sie die Aufsätze **(14 – 16)** mit den Speisen mithilfe der Vielzweckzange **(12)**.

  Wollen Sie Ihre Mahlzeit warm halten, drehen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** herunter und stellen die Dauer ein.

FUNKTIONEN DER ZUBEHÖRTEILE

Hoher (15) / niedriger (14) Gitteraufsatz: Standardaufsätze zum Braten, Grillen und Backen. Beide Aufsätze können auch gleichzeitig verwendet werden. So kann auf 2 Ebenen eine gesamte Mahlzeit zur gleichen Zeit gegart werden.

Dämpfaufsatz (16): Zum Dämpfen von Gemüse, Fisch und anderen Lebensmitteln.

Erweiterungsring (17): Vergrößert den Garraum um ein Drittel. So können Sie auch größere Fleischstücke problemlos garen.

Vielzweckzange (12): Zum einfachen Herausheben der verschiedenen Aufsätze inklusive der darauf liegenden Speisen. Zudem kann die Zange zum Wenden des Garguts verwendet werden.

Deckelhalter (11): Hängen Sie die beiden starkgebogenen Halterungen an einem der Handgriffe des Gerätes ein. Am Ende des Kochvorgangs können Sie nun den Glasdeckel bequem in den Deckelhalter einsetzen. Achten Sie auf Tropfwasser!

AUFTAU-FUNKTION (❄)

Wollen Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen? Dann stellen Sie den Temperaturwahlschalter TEMPERATUR **(9)** auf die Position ❄. Stellen Sie je nach Art und Masse des Lebensmittels die Zeit ein. Wir können Ihnen hierzu keine Richtwerte nennen.

Hinweis: Durch Beobachten des Lebensmittels während des Auftau-Vorgangs verhindern Sie dessen Austrocknung. Stoppen Sie gegebenenfalls den Auftauvorgang, nehmen den Deckel **(6)** ab und testen das Lebensmittel mit den Händen.

REINIGUNG UND SELBSTREINIGUNGS-FUNKTION (≋)

REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker **(13)** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie den Glasdeckel **(6)**, das Gehäuse und die Glasschüssel **(4)** mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas **mildem Reinigungsmittel** – ebenso alle Aufsätze **(14 – 16)**. Trocknen Sie anschließend alle Teile sorgfältig ab.

Die Glasschüssel **(4)** und alle Aufsätze **(14 – 16)** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achtung! Tauchen Sie das Heizelement **(3)** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Achtung! Säubern Sie das Gerät nie mit aggressiven Reinigungsmitteln oder scheuernden Reinigungsutensilien. Entfernen Sie hartnäckige Lebensmittelrückstände gegebenenfalls mit einem Nylon- oder Polyesterschwamm.

Achtung! Reinigen Sie das Motorgehäuse bitte nur schonend mit einem feuchten Tuch, da sich durch scharfe oder aggressive Reiniger die Skalenbeschriftung lösen kann.

Das Ablösen der Skalenbeschriftung ist von der Garantie ausgeschlossen!

SELBSTREINIGUNGS-FUNKTION (≋)

Die Glasschüssel **(4)** kann auch mit dem Selbstreinigungsverfahren gereinigt werden:

Füllen Sie dazu die Glasschüssel **(4)** bis zur Markierung am Schüsselhalter **(5)** (ca. 3,5 cm Höhe) mit warmen Wasser. Bitte überschreiten Sie die Füllhöhe nicht! Fügen Sie dem Wasser anschließend etwas mildes Reinigungsmittel bei. Setzen Sie den Glasdeckel **(6)** auf die Glasschüssel **(4)** und klappen Sie den Sicherheitsgriff **(1)** herunter.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf die Position ≋ (Reinigung) und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 10 Minuten. Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen. Entleeren Sie anschließend die Glasschüssel **(4)**, spülen Sie sie mit warmen Wasser nach und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

KOCHZEITEN-TABELLE

Gargut	Garzeit (ca.)	Temp.	Aufsatz	Tipps & Tricks
Fleisch				
Rinderbraten ohne Knochen	20 – 25 Min. pro 500 g	180 °C	niedrig	
Rinderbraten mit Knochen	15 – 20 Min. pro 500 g	180 °C	niedrig	
Hackbraten	40 – 50 Min.	205 °C	niedrig	mit Tomatensauce bestreichen
Frikadellen (4 x 125 g)	10 Min.	250 °C	niedrig	
Schweinekeule	20 Min. pro 500 g	205 °C	niedrig	
Lammkeule	15 – 20 Min. pro 500 g	205 °C	niedrig	während der ersten 15 Min. bei 250 °C garen
Speck (500 g)	8 Min.	205 °C	niedrig / - hoch	beide Aufsätze auch gleichzeitig verwendbar
Fisch				
Garnelen	5 – 7 Min.	205 °C	niedrig	vor der Zubereitung schälen und reinigen, jeweils 6 – 8 Garnelen auf 1 Spieß garen
Forellen (500 g)	15 – 20 Min.	180 °C	niedrig / hoch	vorher mit Salz und Zitrone würzen
Geflügel				
¼ Hähnchen	20 Min.	180 °C	niedrig	falls gewünscht in den letzten 10 Min. der Garzeit mit Honig / Marmelade bestreichen
½ Hähnchen	28 Min.	180 °C	niedrig	
1 Hähnchen	15 Min. pro 500 g	180 °C	niedrig	
Geflügelbrust mit Knochen	15 – 20 Min.	180 °C	niedrig	
Putenbrust	35 – 50 Min.	205 °C	niedrig	vor dem Braten würzen
Backwaren				
Gebäckstücke	8 Min.	205 °C	niedrig	Backpapier auf den Aufsatz legen und Gebäckstücke ggf. einmal wenden
Kekse	8 Min.	235 °C	niedrig	
Brownies	20 Min.	180 °C	niedrig	
Brötchen	10 Min.	180 °C	niedrig	
Tacos (gefroren)	5 – 7 Min.	235 °C	niedrig	
Biskuit	15 – 20 Min.	170 °C	niedrig	Erweiterungsring verwenden
Gemüse				
gebackene Kartoffeln	28 – 47 Min. (ca. 200 g)	235 °C	niedrig	
Maiskolben	15 Min. (3 – 4 Stück)	205 °C	niedrig	vor der Zubereitung Fasern entfernen, ca. 15 Min. in Wasser legen
Erbsen	5 Min.	150 °C	Dämpf-	

REZEPTE (Alle Zutatenmengen sind für 2 Personen ausgelegt)

FORELLE IM KRÄUTERMANTEL

Zutaten:

- 50 g frische Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie und Sauerampfer)
- 1 Zweig frischer Estragon
- 10 g Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Saft von einer Zitrone
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL scharfer Senf
- 2 EL Paniermehl
- 500 g Forelle (entspricht 2 Forellen), ganz – ohne Kopf und Schwanz

Das benötigen Sie noch:

- Alufolie

Und so geht's:

Verlesen, waschen und trocknen Sie die Kräuter. Hacken Sie die 50 g-Mischung anschließend fein. Schlagen Sie Butter, Ei und Senf zusammen schaumig. Mischen Sie nun die gehackten Kräuter und das Paniermehl unter. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer je nach Ihrem Geschmack.

Waschen Sie die Forellen und tupfen Sie sie trocken. Reiben Sie die Fische nun mit Salz innen und außen ein und legen jeweils Estragon und Petersilie in die Bauchhöhlen. Schneiden Sie anschließend die Fischhaut in Abständen von ca. 2 cm schräg ein und träufeln den Zitronensaft hinein.

Legen Sie etwas Alufolie auf den hohen Aufsatz **(15)** und geben Sie die Forellen darauf. Bestreichen Sie sie nun gleichmäßig mit der Kräuterbuttermasse.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 180 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 20 – 25 Minuten.

Passend dazu:

Ofenkartoffeln: Wickeln Sie halbgar gekochte Kartoffeln in Alufolie und geben Sie sie auf den Dämpfaufsatz **(16)** unter die Forelle.

GEFÜLLTE ZUCCHINI-SCHIFFCHEN

Zutaten:

- 2 Zucchini (á ca. 180 g)
- 1 rote Peperoni
- 1 Schalotte
- 2 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 180 g Schafskäse

Das benötigen Sie noch:

- 1 Kugelstecher
- 1 Pfanne

Und so geht's:

Brausen Sie die Zucchini ab, halbieren Sie sie, lösen Sie das Fruchtfleisch mit einem Kugelstecher heraus und würfeln Sie es. Brausen Sie nun die Peperoni ab, halbieren Sie sie längs, entkernen und würfeln Sie sie. Schneiden Sie den Schinken sowie die Schalotten in dünne Streifen und hacken Sie die Kräuter.

Dünsten Sie nun die Schalotten, Peperoni, Schinken und Zucchiniwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 3 – 4 Minuten an. Heben Sie anschließend die Kräuter unter und stellen Sie die Pfanne zur Seite.

Lassen Sie den Käse abtropfen, teilen Sie ihn in Würfel und heben Sie ihn unter das Gemüse. Salzen und Pfeffern Sie nun die Zucchinihälften und füllen Sie sie mit der Gemüse-Käse-Mischung.

Geben Sie die gefüllten Zucchinihälften auf den niedrigen Aufsatz **(14)** in die Glasschüssel.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 200 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 15 Minuten.

Passend dazu:

Weißbrot oder Reis.

GEMÜSEBURGER

Zutaten:

Für die Gemüse-Bratlinge:

- 250 g Gemüse (Zucchini, Karotten, usw.)
- 1 Kartoffel
- ½ Zwiebel
- 3 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- 2 TL scharfer Senf

Burger mit Belag:

- 4 kleine Vollkornbrötchen bzw. 2 große Vollkornbrötchen
- 1 Tomate
- ¼ Salatgurke
- etwas Salat

Das benötigen Sie noch:

- ggf. Backpapier (vermeidet Ankleben)

Und so geht's:

Schälen / putzen Sie das Gemüse und die Kartoffel und raspeln Sie alles grob. Hacken Sie die Zwiebel fein. Mischen Sie nun alles mit Paniermehl und würzen Sie es mit Salz, Pfeffer und 2 TL scharfem Senf. Formen Sie 4 kleine bzw. 2 große Bratlinge.

Setzen Sie die Bratlinge auf den hohen Aufsatz **(15)** – legen Sie vorher ggf. etwas Backpapier unter. So klebt nichts am Aufsatz an.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 200 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 25 Minuten.

Wenden Sie die Bratlinge ein Mal während des Garvorgangs.

Waschen Sie die Tomate und Gurke und schneiden Sie sie in Scheiben.

Belegen Sie den Brötchen-Boden mit einem gewaschenen Salatblatt, den Gemüsebratling, Tomaten- sowie Gurkenscheiben und decken Sie dann alles mit dem Brötchendeckel ab.

Je nach Geschmack können Sie Ihren Burger mit Senf, Tomatensauce oder Pesto verfeinern.

SCHWALBENNESTER

Zutaten:

- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 150 g Hackfleisch
- 2 EL gehackte Kräuter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 50 g Paniermehl

Das benötigen Sie noch:

- Kochtopf mit Wasser oder Eierkocher
- Backpapier

Und so geht's:

Kochen Sie die Eier (hart), schrecken und schälen Sie sie ab.

Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel und vermengen Sie sie mit dem Hack, frischen Kräutern, Eiweiß, Salz und Pfeffer. Teilen Sie die Mischung in 2 Portionen und formen Sie jede Portion mit der Hand zu einer flachen Scheibe. Legen Sie nun je 1 Ei darauf und umschließen Sie es komplett mit der Hackfleischmischung. Rollen Sie zum Schluss die Ei-Bällchen durch das Paniermehl, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist.

Legen Sie auf den niedrigen Aufsatz **(14)** etwas Backpapier und setzen Sie die Ei-Bällchen darauf.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 190 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 20 – 25 Minuten.

Drehen Sie die Bällchen einmal während des Garvorgangs um.

Passend dazu:

Salat mit Jogurtdressing: Waschen und schneiden Sie Salat, Gurken, Tomaten usw. nach Ihrem Geschmack.

Für das Jogurtdressing mischen Sie 50 g Jogurt mit dem Saft ½ – 1 Zitrone (je nach Geschmack), 1 EL gehackte Kräuter sowie Salz und Pfeffer. Ist Ihnen das Dressing zu dickflüssig, geben Sie etwas Milch hinzu.

SCHNELLE SPARGEL-TORTE

Zutaten:

- 300 g grüner Spargel } alternativ: eingelegter Spargel
- 150 ml Salzwasser
- 100 g Vollkorn-Toast (ca. 6 Scheiben)
- 1 hartgekochtes Ei
- 50 g Kerbel
- 100 ml Milch
- 50 ml Schlagsahne
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebener Käse

Das benötigen Sie noch:

- 1 Topf
- 2 flache Auflaufformen (alternativ: Alufolie)

Und so geht's:

Putzen / schälen Sie den Spargel und kochen Sie ihn im Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest. Lassen Sie den Spargel nun gut abtropfen. Wollen Sie sich das Spargelkochen ersparen? Dann können Sie auch alternativ eingelegten Spargel verwenden – lassen Sie diesen ebenfalls gut abtropfen.

Legen Sie die Auflaufformen mit den Vollkorn-Toast-Scheiben aus. Haben Sie keine flachen Auflaufformen? Dann formen Sie aus Alufolie eine passende Form mit ca. 1,5 cm hohem Rand.

Halbieren Sie den Spargel und verteilen Sie ihn auf den Toast-Scheiben. Hacken Sie das hartgekochte Ei sowie den Kerbel und verteilen Sie beides zwischen und über dem Spargel.

Verquirlen Sie Milch, Schlagsahne mit den Eiern und würzen Sie dies mit Salz und Pfeffer. Gießen Sie diese Masse nun über den Spargel und streuen Sie anschließend den Käse darüber.

Geben Sie eine Auflaufform auf den niedrigen Aufsatz **(14)**, die andere auf den hohen Aufsatz **(15)** in die Glasschüssel. Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 200 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 20 – 25 Minuten. Wechseln Sie nach ca. 12 Minuten die Auflaufformen.

SÜSSER REISAUFLAUF

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 TL Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- Schale von 1 Zitrone
- 80 g Milchreis
- 3 Eier
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Paniermehl
- 1 Apfel
- 50 g Rosinen

Das benötigen Sie noch:

- Auflaufform
- etwas Fett und Mehl für die Form

Und so geht's:

Bringen Sie die Milch mit Butter (bzw. Margarine), Salz und Zitronenschale zum Kochen. Lassen Sie darin den Reis ca. 30 Minuten aufquellen.

Schälen Sie den Apfel und entfernen Sie das Kerngehäuse. Schneiden Sie ihn anschließend in kleine Stücke. Trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß mit 1 EL Zucker schaumig. Das Eigelb mischen Sie mit 2 EL Zucker sowie dem Vanillezucker und geben die Mischung mit dem Paniermehl, den Apfelstückchen und Rosinen in den etwas abgekühlten Reis. Rühren Sie alles gut um und heben Sie anschließend den Eischnee unter.

Geben Sie die Masse in eine gefettete und bemehlte Form und stellen Sie diese dann auf den niedrigen Aufsatz **(14)**.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(19)** auf 180 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 30 – 35 Minuten.

Servier-Tipp:

Geben Sie etwas Zimt auf den fertigen Auflauf. Das gibt ihm noch eine besonders leckere Note.

QUARKTORTE MIT KIWI UND BLUTORANGE

Zutaten:

Für den Biskuit:

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Messerspitze Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 25 g Speisestärke

Creme mit Belag:

- 2 Eier
- ½ Vanilleschote
- 7 Blatt Gelantine
- 500 g Magerquark
- Saft und Schale 1 Zitrone
- 20 g Zucker
- 2 EL Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 2 Kiwis
- 1 Blutorange

Das benötigen Sie noch:

- Springform (ø 24 – 26 cm)
- Backpapier
- Tortenring und -platte

Und so geht's:

Biskuit: Trennen Sie die Eier für den Biskuit. Schlagen Sie die Eigelbe mit 2 EL warmen Wasser schaumig, lassen Sie dabei Zucker und Zitronenschale einrieseln. Schlagen Sie alles zu einer dickschaumigen Masse auf. Sieben Sie Mehl und Stärke darüber und mischen es unter. Schlagen Sie nun das Eiweiß mit Salz auf und geben es auf die Eigelb-Masse. Heben Sie den Eischnee vorsichtig unter.

Geben Sie nun die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform und stellen Sie diese auf den niedrigen Aufsatz **(14)**. Platzieren Sie den Erweiterungsring **(17)** auf der Glasschüssel **(4)** uns setzen den Deckel **(6)** darauf.

Stellen Sie den Temperaturregler TEMPERATUR **(9)** auf 170 °C und den Zeitwahlschalter ZEIT **(10)** auf 15 – 20 Minuten.

Nehmen Sie nach dem Backvorgang den Biskuit heraus und lassen ihn auskühlen. Setzen Sie den Biskuit auf eine Tortenplatte und schließen Sie einen Tortenring darum.

die Gelantine aus und erwärmen diese anschließend im Wasserbad. Rühren Sie die aufgelöste Gelantine langsam unter die Creme. Lassen Sie nun die Creme 20 Minuten ziehen.

Schlagen Sie das Eiweiß mit Salz steif und ziehen es unter die Creme.
Streichen Sie die Masse jetzt auf den Biskuit und stellen Sie alles 4 Stunden kühl.

Schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie sie in Scheiben. Schälen Sie ebenfalls die Blutorange und filetieren Sie diese. Belegen Sie die Torte erst kurz vor dem Servieren – so haben die Früchte den besten Geschmack.

Tipps & Tricks

Kuchen backen im BHG 206

Wenn Sie Ihre Kuchen und Torten nach Ihren eigenen Rezepten im BIELMEIER Heißluftofen backen wollen, dann beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Setzen Sie den Erweiterungsring **(17)** auf die Glasschüssel **(4)**.
- Wählen Sie die Temperatur **(9)** um ca. 5 % geringer, als in Ihrem normalen Ofen, z. B. anstatt 170°C nur 160°C.
- Trotz geringerer Temperatur wird Ihre Backware schneller gar.

Beim ersten Back-Versuch können Sie mit einem Holzstäbchen testen, ob Ihr Kuchen durchgebacken ist. Stechen Sie hierfür mit dem Stäbchen mittig in den Kuchen. Klebt kein Teig an dem Holzstäbchen, ist Ihr Kuchen fertig!

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/-Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

BIELMEIER®

KOMFORT FÜR JEDE JAHRESZEIT

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com